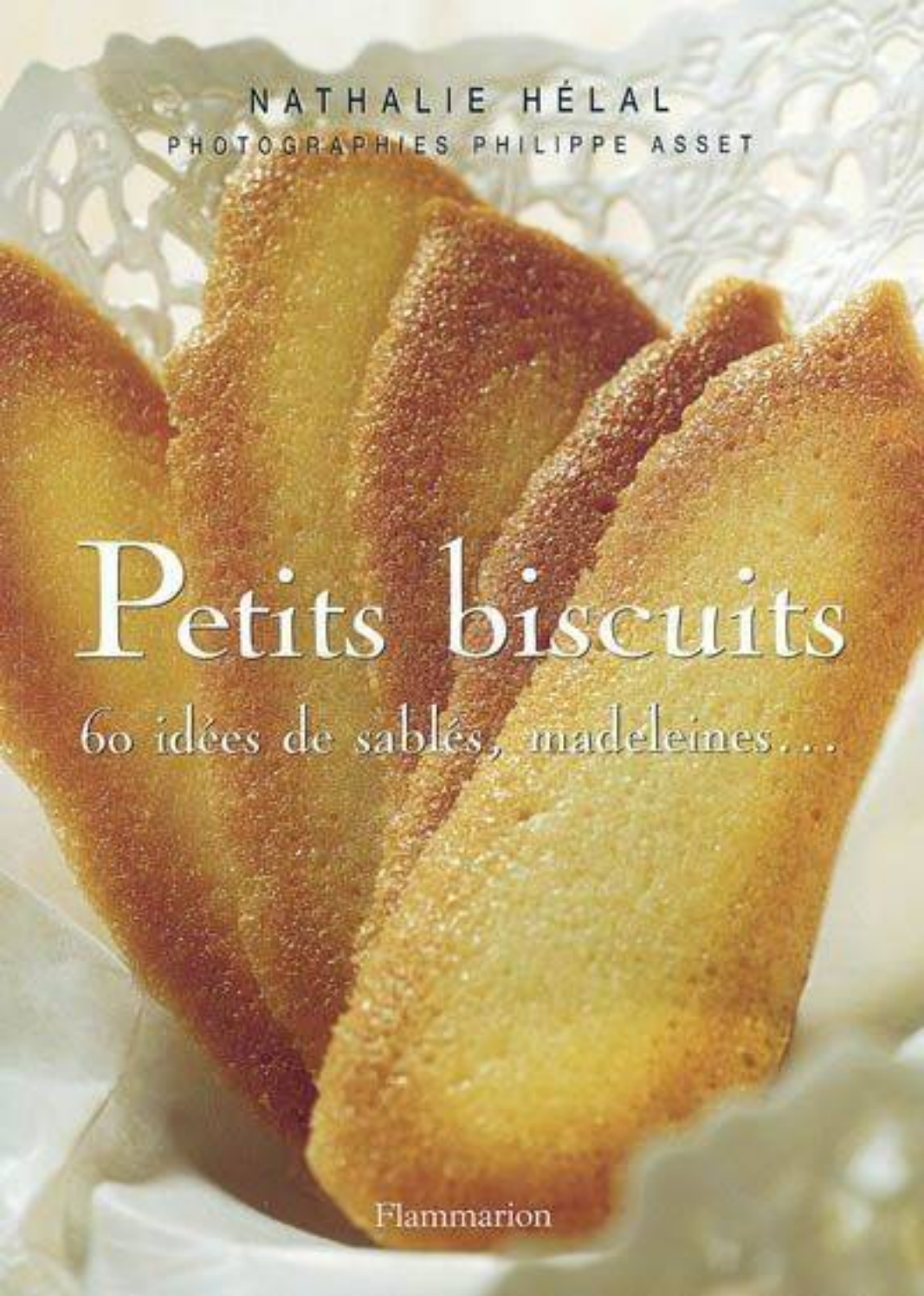
NATHALIE HÉLAL
PHOTOGRAPHIES PHILIPPE ASSET



Petits biscuits

60 idées de sablés, madeleines…

Flammarion

Sommaire

7 Avant-propos

Les basiques

9 Macarons d'Amiens

10 Cigarettes russes

12 Langues-de-chat

14 Madeleines

16 Navettes au citron

18 Palmiers

20 Petits-beurre

22 Macarons

24 Biscuits à la cuillère

26 Palets de dames

28 Sablés

30 Sablés normands

Les fruits secs

33 Avelines

34 Biscuits croquants à la pistache

36 Briouats aux amandes

38 Congolais

40 Cornes de gazelle

42 Croquets aux amandes

44 Croissants de lune aux raisins

46 Pains d'amandes

48 Petits biscuits aux noix et à la vanille

50 Petits fours aux amandes

52 Massepains à la pistache

54 Tuiles aux amandes

Les tout chocolat

57 Barres au chocolat et aux flocons d'avoine

58 Bâtonnets au chocolat

60 Biscotti aux pépites de chocolat noir

62 Biscuits croquants au chocolat

64 Biscuits choco-orange

66 Brownies aux amandes et au chocolat noir

68 Cookies aux pépites de chocolat

70 Florentins

72 Macarons au chocolat

74 Madeleines au chocolat

76 Sablés au chocolat et à la crème de coco

78 Sablés au chocolat

Les épicés

81 Biscuits au miel et aux épices

82 Biscuits toutes épices

84 Boules aux épices

86 Écus au gingembre

88 Étoiles sablées au thé

90 Financiers au thé vert matcha

92 Gingerbreads

94 Leckerlis de Bâle

96 Pains d'anis

98 Spéculoos

100 Petits sablés à la cannelle

102 Petits sablés aux graines de pavot

Les fourrés

105 Cannoli siciliens

106 Petits rouleaux au jus de mûre

108 Sablés à la confiture

110 Biscuits façon Sacher

112 Biscuits farcis aux dattes

114 Biscuits fourrés à la pâte d'amandes

116 Gaufres fourrées à la vanille

118 Croquants à la crème fraîche et aux amandes

120 Gouza (petits gâteaux farcis aux noix)

122 Macarons Sévigné

124 Macarons fourrés à la framboise

126 Petits cornets fourrés à la crème et aux fruits rouges

Avant-propos

Il est loin le temps où le biscuit constituait la base de l'alimentation du marin et du soldat... Une simple pâte faite de farine et d'eau sans levain, cuite deux fois (bis-cuit) pour la dessécher complètement et prolonger sa conservation dans des conditions extrêmes: voilà l'ancêtre des délicates friandises dont vous trouverez ici les recettes. Si la vocation des biscuits s'est sophistiquée avec le temps, passant de l'aliment vital à la simple gourmandise, leur confection en revanche est loin d'être inaccessible, y compris aux débutants. Bien sûr, certaines pâtes sont plus élaborées que d'autres, mais la progression est généralement rapide et même les recettes exigeant plus de dextérité sont loin d'être mystérieuses. Quel que soit leur degré de difficulté, les biscuits et autres petits gâteaux exigent toujours les mêmes ingrédients: de la patience, de la rigueur, de bons produits, de bons ustensiles et... beaucoup d'amour. De la patience et de la rigueur, car manier la pâte, la laisser reposer, la façonner, la modeler, la décorer ou la garnir nécessitent une certaine concentration. Sans parler de l'extrême attention qui doit être la vôtre tout au long de la cuisson. Selon votre four, il pourra être nécessaire d'effectuer un préchauffage avant d'enfourner les biscuits. De bons produits, parce qu'ils sont la base d'une pâtisserie de qualité, et qu'ils seront aussi les garants de sa conservation: des œufs et des produits laitiers extra-frais, des fruits secs achetés en vrac plutôt qu'en sachet, du chocolat noir au fort pourcentage en cacao, une farine sans grumeaux, du miel non trafiqué, des épices non éventées seront forcément vos meilleurs complices pour réaliser vos biscuits préférés. Bien s'équiper est également indispensable au bon déroulement des opérations: confectionner certains gâteaux secs sans emporte-pièce, former des macarons ou des biscuits à la cuillère sans poche à douille et des madeleines ou des financiers sans les moules adéquats reviendrait à peu près à partir à la neige sans avoir chaussé de skis ou en plongée sans tuba, au choix! N'ayez pas peur du coût de ce matériel: loin d'être réservé aux seuls professionnels, il est vendu partout, même en grande surface, depuis l'emporte-pièce jusqu'à la poche à douille en passant par la grille qui vous permettra de faire refroidir vos gâteaux. Beaucoup d'amour, pour terminer, ou pour commencer, c'est au choix, car l'un des grands plaisirs que procure la confection de ces recettes, c'est de pouvoir les réaliser à plusieurs, en famille ou entre amis: tel s'occupe de faire fondre ceci ou cela, tel autre de mélanger ça et ça, tel autre de graisser et fariner la plaque, et ainsi de suite depuis la pesée des ingrédients jusqu'au glaçage final. Sans parler des vocations que cette activité peut susciter, elle est une très bonne école du savoir-vivre et aussi du savoir-manger: à l'heure où l'obésité de nos enfants semble être l'un des enjeux de santé publique les plus préoccupants, confectionner le quatre-heures en leur faisant mettre la main à la pâte est, peut-être, le moyen le plus efficace, à la fois ludique et instructif, pour leur apprendre, une fois pour toutes, à jeter à la poubelle –au propre et au figuré– leurs mauvais réflexes: adieu barres chocolatées, choco machin-chose, crousti-trucs et autres aberrations de la biscuiterie industrielle, carrément pas bons, jamais nourrissants et super grossissants! Et vive les biscuits et petits gâteaux maison, au goût incomparable, qui donnent faim rien qu'en ouvrant le couvercle de la boîte en métal où ils sont rangés!
Découvrir ou redécouvrir le charme de la boîte à biscuits, celle qui permet la conservation pendant une, deux ou même trois semaines de nos productions maison, c'est replonger avec délices dans un monde de tendresse, doux et sucré, un monde où l'enfance de l'art est d'apprendre à confectionner, pas à pas, de petits miracles biscuités.

Macarons d'Amiens

Pour 20 macarons environ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 8 heures
Temps de cuisson : 20 minutes

250 g de poudre d'amandes
200 g de sucre en poudre
1 cuillerée à soupe de miel d'acacia
1/2 cuillerée à café de vanille en poudre
2 blancs d'œufs + 1 jaune
1 cuillerée à soupe de gelée d'abricot ou de pomme
1 cuillerée à café d'extrait d'amandes amères

Mélangez dans une terrine la poudre d'amandes, le sucre, le miel, la vanille et le jaune d'œuf à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez progressivement les blancs d'œufs. Le mélange doit avoir une consistance proche de celle de la pâte d'amandes. Ajoutez la gelée d'abricot ou de pomme et l'extrait d'amandes amères, puis placez la terrine au réfrigérateur pour qu'elle repose pendant 8 heures. Roulez la pâte durcie en un boudin de 4 centimètres de diamètre et coupez des tranches de 2 centimètres de large. Rangez les macarons sur une plaque à pâtisserie beurrée et faites-les cuire 20 minutes à four modéré à 120 °C (th. 4). Ils doivent dorer, mais ne surtout pas brunir. Ces macarons se conservent aussi longtemps que les macarons traditionnels.

Cigarettes russes

Pour 30 cigarettes environ

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 8 minutes environ

4 blancs d'œufs (5 si les œufs sont petits)
1 pincée de sel
150 g de sucre en poudre
100 g de farine
1/2 cuillerée à café de vanille en poudre
50 g de poudre d'amandes
75 g de beurre fondu
Beurre pour la plaque du four

Dans une terrine, battez les blancs en neige pas trop ferme avec le sel. Incorporez dans l'ordre, le sucre, la farine, la vanille et la poudre d'amandes. Terminez par le beurre fondu tiède. Beurrez et farinez légèrement une plaque allant au four. Versez dessus de petites quantités de pâte en les espaçant pour qu'elles s'étalent sans se toucher. Faites cuire à four moyen à 180 °C (th. 6) jusqu'à ce que les petits tas soient blond doré. Décollez-les soigneusement de la plaque à l'aide d'une lame de couteau et posez-les sur un torchon propre et humide. Prenez-les un par un et roulez-les immédiatement autour d'un crayon.
Retirez le crayon après 3-4 minutes et rangez les cigarettes dans une boîte en fer.

Langues-de-chat

Pour 50 langues-de-chat environ

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 8 minutes

125 g de beurre ramolli
200 g de sucre glace
5 blancs d'œufs
1/2 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide
200 g de farine

Dans une grande terrine, travaillez au fouet électrique le beurre ramolli avec le sucre pendant quelques minutes. Ajoutez à la préparation les blancs d'œufs non battus, un par un, et sans cesser de fouetter. Incorporez ensuite la vanille et la farine que vous jetterez en pluie. Quand la pâte est bien homogène, versez-la dans une poche à douille ronde pas trop large (5 millimètres). Dressez des bâtonnets d'environ 7 centimètres de long sur la plaque du four non beurrée. Faites cuire à four chaud à 210 °C (th. 7) pendant 8 minutes environ. Décollez les langues-de-chat encore chaudes avec la lame d'un couteau.

Madeleines

Pour 30 madeleines environ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 10 minutes
Temps de cuisson : 8 à 10 minutes par plaque

220 g de beurre
250 g de farine
1 zeste de citron finement râpé
4 œufs
1 pincée de sel
250 g de sucre en poudre
1/2 paquet de levure chimique

Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir dans une terrine. À part, mélangez la farine et le zeste de citron râpé. Dans une autre terrine, battez les œufs en omelette à l'aide d'une fourchette. Ajoutez-les à la farine avec le sel en battant toujours à la fourchette, jusqu'à ce que les grumeaux aient disparu. Versez le sucre dans le beurre tiède, en mélangeant énergiquement. Versez cette préparation dans la première, sans cesser de travailler. Ajoutez la levure chimique tamisée au préalable.

Laissez reposer la pâte une dizaine de minutes. Pendant ce temps, beurrez copieusement les moules à madeleines et farinez-les en les retournant afin d'éliminer l'excédent de farine. Remplissez-les de pâte et enfournez à 200 °C (th. 6/7). Faites cuire 8 à 10 minutes environ en surveillant attentivement vos gâteaux qui doivent gonfler et rester bien dorés.
Ces madeleines se conservent au maximum une semaine dans une boîte en fer.

Navettes au citron

Pour 15 navettes

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

4 œufs
180 g de sucre en poudre
180 g de beurre
250 g de farine
1 cuillerée à café de levure chimique
1 citron non traité

Cassez les œufs. Réservez les blancs et mettez les jaunes dans une terrine. Versez-y le sucre et mélangez au batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Faites ramollir le beurre en pommade, ajoutez-le au mélange précédent. Toujours en battant, ajoutez la farine, la levure, le jus et le zeste râpé du citron. Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte. Beurrez des petits moules en forme de navette et versez-y la pâte jusqu'aux trois quarts. Faites cuire à four moyen à 200 °C (th. 6/7) pendant 20 à 25 minutes. Démoulez et laissez refroidir.
Les navettes peuvent se conserver 4 à 5 jours dans une boîte métallique.

Palmiers

Pour 20 biscuits

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de repos : 10 minutes
Temps de cuisson : 9 à 10 minutes

250 g de pâte feuilletée
125 g de sucre en poudre ou de sucre cristallisé
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à soupe d'eau

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Saupoudrez le plan de travail de sucre. À l'aide d'un rouleau, abaissez la pâte en un très long rectangle de 5 millimètres d'épaisseur. Égalisez les bords avec un couteau pointu. Repliez presque jusqu'au milieu, mais sans que leurs bords se touchent, les deux côtés longs du rectangle. Soudez ces bords avec le rouleau, pour creuser au milieu une sorte de gouttière. Dorez cette gouttière sur toute sa longueur avec un pinceau trempé dans le jaune d'œuf allongé de 1 cuillerée à soupe d'eau. Repliez la bande en deux dans le sens de la longueur de façon à faire coïncider les bords. Assurez-vous que les quatre couches adhèrent bien en passant légèrement le rouleau sur la bande ainsi préparée. Pour que la pâte soit plus facile à couper, placez-la 10 minutes au congélateur, puis détaillez-la en tranches de 5 millimètres de large.

Disposez les biscuits sur une plaque beurrée en les espaçant bien. Placez-la au four et laissez cuire les biscuits 7 minutes maximum. Sortez la plaque du four, retournez les biscuits à l'aide d'une spatule et remettez-les 2 à 3 minutes au four : la seconde face cuit et se colore plus vite que la première. Sortez les palmiers du four et transférez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent. Attention, ils sont très fragiles à la sortie du four et se conservent peu de temps.

Petits-beurre

Pour 20 biscuits

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 20 minutes environ

100 g de beurre
250 g de farine
50 g de sucre semoule
1 bonne pincée de sel
7 cuillerées à café de crème fraîche liquide
3 cuillerées à soupe de lait sucré

Faites légèrement ramollir le beurre en le sortant du réfrigérateur 2 heures à l'avance. Versez la farine dans une terrine et formez un puits pour y mettre le beurre. Travaillez les deux ensemble, puis ajoutez le sucre, le sel et enfin la crème. Travaillez avec les mains rapidement jusqu'à obtenir une boule lisse. Laissez reposer la pâte recouverte d'un torchon pendant 1 heure. Farinez ensuite une surface lisse ou une planche à pâtisserie. Étalez la pâte au rouleau sur 5 millimètres d'épaisseur. Découpez des petits biscuits rectangulaires à l'aide d'une roulette coupe-pâte ou d'un emporte-pièce. Beurrez une plaque allant au four. Disposez les biscuits dessus. Piquez-les de trous réguliers à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez-les un par un de lait sucré, ce qui leur donnera bonne mine. Cuisez-les à four moyen à 150 °C (th. 5) pendant 20 minutes environ. Surveillez la cuisson : ils doivent être légèrement dorés.

Macarons

Pour 12 macarons

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 15 à 18 minutes

125 g de poudre d'amandes
250 g de sucre semoule
1/2 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide
2 blancs d'œufs
1 cuillerée à soupe de sucre glace

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la poudre d'amandes dans une terrine. Pilez-la avec un pilon de bois, tout en ajoutant peu à peu le sucre en poudre. Tout le secret est là : le mélange du sucre et de la poudre n'est pas suffisant, l'important est de parvenir à extraire un peu d'huile des amandes par pression. Ajoutez peu à peu la vanille et les blancs d'œufs, en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois. La pâte obtenue doit être assez épaisse pour être pétrie à la main. Sur une tôle à pâtisserie, disposez une feuille de papier sulfurisé et graissez-la très légèrement. Divisez la pâte en douze boulettes égales et déposez celles-ci sur la feuille en les aplatissant légèrement. Avec le doigt, faites un petit creux à la surface de chaque macaron. Badigeonnez leur surface avec un pinceau humecté d'eau et saupoudrez-les d'une pincée de sucre glace. Faites cuire 15 à 18 minutes, en posant la plaque assez haut dans le four. Quand ils sont cuits, glissez la feuille sur un torchon mouillé. Dès que le papier est humecté à son tour, décollez les biscuits sans plus attendre.

Ces macarons se conservent au maximum une semaine dans une boîte en fer.

Palets de dames

Pour 20 palets environ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 4 à 5 minutes

40 g de raisins de Smyrne ou, à défaut, de Corinthe
1 cl de rhum vieux
60 g de beurre fondu et refroidi
70 g de sucre glace
1 œuf
100 g de farine

Plusieurs heures à l'avance, rincez les raisins à l'eau chaude et épongez-les bien. Faites-les ensuite macérer dans le rhum. Dans une jatte, mélangez le beurre, le sucre et l'œuf avec une spatule. Incorporez ensuite la farine tamisée, les raisins et leur jus. Beurrez légèrement la plaque à pâtisserie. À l'aide d'une cuillère à café, répartissez de petits tas de pâte, en les espaçant. Cuisez à four très chaud à 240 °C (th. 8) pendant 4 à 5 minutes. Quand le bord des biscuits est doré, c'est le signe qu'ils sont cuits. Décollez-les de la plaque aussitôt après les avoir sortis du four.
Les palets de dames se conservent environ 10 jours dans une boîte en fer.

Sablés

Pour 50 biscuits

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

300 g de farine
1 cuillerée à café de vanille en poudre ou d'extrait de vanille liquide
125 g de beurre ramolli
120 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
125 ml de lait tiède
1 œuf + 2 jaunes

Dans une terrine, mélangez la farine et la vanille. Creusez un puits et déposez-y le beurre mou, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le sel. Versez dessus le lait tiède, l'œuf entier et 1 jaune d'œuf. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène. Laissez-la reposer 1 heure après l'avoir recouverte d'un torchon propre. Étalez ensuite la pâte au rouleau sur une surface très légèrement farinée. Avec un emporte-pièce rond et cannelé de 5 centimètres de diamètre environ, découpez les sablés. Posez-les sur une plaque beurrée. Dorez-les au pinceau avec le jaune d'œuf restant. Avec une fourchette, dessinez des stries en diagonale pour les décorer. Faites cuire les sablés dans le four à 200 °C (th. 6/7) pendant 15 à 20 minutes en surveillant la cuisson.

Sablés normands

Pour 24 sablés

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

2 jaunes d'œufs durs
150 g de farine
100 g de beurre ramolli
75 g de sucre en poudre
1 bonne pincée de sel
1/2 cuillerée à café de cannelle

Écrasez les jaunes d'œufs durs. Mélangez-les dans un saladier avec tous les autres ingrédients. Pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Roulez-la en boule, aplatissez-la légèrement et enveloppez-la de film alimentaire. Placez-la en bas du réfrigérateur, où elle reposera pendant 1 heure. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à 5 millimètres d'épaisseur. Pour la découper en ronds, utilisez un emporte-pièce ou tout simplement un verre dont vous aurez fariné les bords. Beurrez la plaque à pâtisserie et déposez-y les sablés. Faites cuire 10 à 12 minutes. Quand ils sont blonds, décollez-les de la plaque. Laissez-les refroidir sur une grille avant de les ranger dans une boîte en fer.

Les fruits secs

Avelines

Pour 30 avelines

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de repos : 24 heures
Temps de cuisson : 30 minutes

250 g de noisettes en poudre
3 blancs d'œufs
1 pincée de vanille en poudre
250 g de sucre cristallisé
2 sachets de sucre vanillé
3 cuillerées à soupe de sucre en gros grains

La veille, mélangez intimement la poudre de noisettes avec 2 blancs d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez la vanille en poudre, le sucre cristallisé et le sucre vanillé. Travaillez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle durcisse. Divisez-la et roulez chaque morceau de pâte de façon à obtenir des petites boules. Trempez-les une par une dans le blanc d'œuf restant, puis roulez-les dans le sucre en grains. Posez les avelines sur une plaque chemisée de papier cuisson. Laissez-les sécher à l'air libre pendant 24 heures. Faites alors cuire à four doux à 120 °C (th. 4) pendant environ 30 minutes.

Biscuits croquants à la pistache

Pour 30 biscuits

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de repos : 2 heures
Temps de cuisson : 10 minutes environ

70 g de pistaches sans leur peau
75 g de beurre fondu
2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
1 cl de kirsch
60 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
50 g de poudre d'amandes
200 g de farine
Sucre cristallisé
30 pistaches entières pour le décor

Râpez les pistaches. Dans une terrine, mélangez avec une cuillère en bois le beurre, la crème, le kirsch, le sucre, le sel, la poudre d'amandes et les pistaches râpées. Ajoutez la farine en dernier. Farinez légèrement le plan de travail. Façonnez la pâte en un boudin de 3 centimètres de diamètre. À l'aide d'un pinceau, humectez-le d'eau et roulez-le dans le sucre cristallisé. Laissez reposer la pâte recouverte d'un film transparent au réfrigérateur pendant 2 heures. Coupez-la ensuite en rondelles de 5 millimètres d'épaisseur. Disposez-les sur la plaque du four, légèrement beurrée. Décorez le centre de chaque biscuit avec une pistache et enfournez à 180 °C (th. 6) jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Briouats aux amandes

Pour 40 briouats environ

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 6 à 8 minutes
+ 20 minutes pour le sirop

Pour la pâte d'amandes

250 g d'amandes mondées
250 g de sucre semoule
2 œufs
1 zeste de citron râpé
10 cl d'eau de fleurs d'oranger

Pour l'enveloppe

16 feuilles de brick
30 cl d'huile de colza

Pour le sirop

250 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe de miel d'acacia
15 cl d'eau
Le jus de 1 citron
1 cuillerée à soupe d'eau de fleurs d'oranger

Réalisez la pâte d'amandes d'après la recette page 40. Façonnez-la en boulettes de 3 centimètres de diamètre et de 8 millimètres d'épaisseur. Disposez-les sur un plat huilé. Découpez chaque feuille de brick en 3 bandes de 5 centimètres de large. Rognez une extrémité en carré et l'autre en biais. Prenez une bande de pâte, déposez une boulette de pâte d'amandes près du bord du côté à angle droit, repliez la pâte sur la boulette et repliez de biais dans un sens, puis dans l'autre, de façon à former un triangle, jusqu'à l'autre extrémité. Pour refermer le briouat, insérez l'extrémité pointue sous un repli de pâte, exactement comme si vous fermiez une enveloppe. Procédez ainsi jusqu'à épuisement des feuilles de brick et de la pâte d'amandes. Réservez-les sur un plateau et préparez le bain de friture. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse anti-adhésive et plongez-y les briouats par fournées de 6 ou 8. Faites-les dorer 3 minutes de chaque côté avant de les égoutter sur du papier absorbant. Préparez le sirop : dans une casserole à fond épais, mélangez le sucre, le miel et l'eau. Remuez sur feu moyen pour dissoudre le sucre. Réduisez le feu et laissez cuire doucement 10 minutes. Ajoutez le jus du citron, mélangez et laissez cuire encore 10 minutes à feu très doux. Retirez du feu, ajoutez l'eau de fleurs d'oranger et mélangez. Trempez les briouats dans le sirop chaud. Retirez-les avec une écumoire et disposez-les sur un plat de service.

Congolais

Pour 25 à 30 biscuits environ

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

250 g de sucre semoule
3 blancs d'œufs
200 g de noix de coco en poudre
1/2 sachet de sucre vanillé
2 cuillerées à café de farine tamisée

Dans une casserole, sur feu très doux, mélangez à la spatule le sucre et les blancs d'œufs pendant 3 minutes. Ajoutez la poudre de noix de coco et remuez en maintenant la température durant quelques instants. Éteignez le feu et ajoutez le sucre vanillé, puis la farine. Mélangez bien. Quand la pâte est refroidie, dressez des tas de la taille d'un petit œuf sur la plaque du four légèrement beurrée et farinée. Avec la main et une spatule en caoutchouc mouillée, modelez-les en forme de pyramide. Faites cuire à four doux à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 à 20 minutes, sans les laisser prendre couleur. Seuls les sommets des congolais vont commencer à dorer, c'est le signe qu'il faut les retirer du four.

Cornes de gazelle

Pour 35 à 40 gâteaux

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes environ

Pour la pâte d'amandes

250 g d'amandes mondées
250 g de sucre semoule
2 œufs
1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre
10 cl d'eau de fleurs d'oranger

Pour la pâte

250 g de farine
1/2 cuillerée à café de sel fin
3 cuillerées à soupe d'huile de colza
10 cl d'eau de fleurs d'oranger
10 cl d'eau

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Hachez les amandes, qui doivent être parfaitement sèches, au mixeur. Versez le sucre et mixez une nouvelle fois. Ajoutez alors les œufs, la cannelle et l'eau de fleurs d'oranger. Travaillez bien jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Façonnez la pâte d'amandes ainsi obtenue en fins croissants pointus de 1 centimètre de diamètre et de 6 centimètres de long. Graissez une plaque avec 1 cuillerée à soupe d'huile de colza et disposez-y les petits croissants. Préparez la pâte : dans un saladier, travaillez du bout des doigts la farine, le sel, 2 cuillerées à soupe d'huile, l'eau de fleurs d'oranger et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Pétrissez-la pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique. Divisez-la en petites boules de la taille d'une clémentine. Farinez légèrement le plan de travail. Étalez finement chaque boule de pâte et divisez-la en lanières de 7 centimètres de large. Emprisonnez les croissants de pâte d'amandes dans chaque lanière, jusqu'à épuisement. Appliquez un peu d'eau à l'aide d'un pinceau sur les bords de la pâte et repliez celle-ci de façon à enfermer les croissants. Scellez soigneusement avec vos doigts, en respectant la forme incurvée du croissant. Si nécessaire, éliminez l'excédent de pâte avec une roulette à pâtisserie. Disposez délicatement les cornes de gazelle sur une plaque légèrement huilée. Piquez chacune d'elles à deux reprises avec une fourchette et faites-les cuire 15 minutes au four à 210 °C (th. 7) jusqu'à ce qu'elles dorent légèrement. Laissez-les refroidir puis saupoudrez-les de sucre glace si vous le souhaitez.

Croquets aux amandes

Pour 20 croquets environ

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

50 g d'amandes entières
1 gros œuf + 1 jaune
125 g de sucre en poudre
1 cuillerée à café de zeste de citron râpé
30 g de beurre ramolli
75 g de poudre d'amandes
125 g de farine

Hachez grossièrement les amandes au mixeur. Mélangez l'œuf entier, le sucre, le zeste râpé, le beurre, les amandes en poudre et les amandes concassées. Ajoutez la farine. Travaillez avec les mains. Lorsque la pâte est bien homogène, roulez-la en forme de boudin. Aplatissez-la légèrement au rouleau. Disposez la bande de pâte sur une plaque à four beurrée et farinée. Dorez-la au jaune d'œuf avec un pinceau et faites-la cuire à four chaud à 210 °C (th. 7) pendant environ 15 minutes. Lorsqu'il est doré, sortez le gâteau du four et coupez-le, encore chaud, en tranches larges de 1 centimètre. Chaque tranche doit avoir l'aspect d'un bâton biseauté à son extrémité.
Ces croquets se conservent 15 jours dans une boîte en fer.

Croissants de lune aux raisins

Pour 30 biscuits environ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes environ
Temps de séchage : 2 heures

Pour la pâte

50 g de farine
140 g de sucre glace
2 cuillerées à café de zeste de citron râpé
140 g d'amandes moulues
70 g de raisins secs
3 clous de girofle
2 cm de cannelle en bâton
2 jaunes d'œufs

Pour le glaçage

120 g de sucre glace
1 cuillerée à café d'eau
Le jus de 1/2 citron

Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre glace, le zeste de citron, les amandes moulues, les raisins secs hachés au couteau, les clous de girofle et la cannelle écrasés. Liez le tout avec les jaunes d'œufs, en remuant avec une cuillère en bois. Travaillez la pâte du bout des doigts, puis étalez-la au rouleau sur la planche à pâtisserie légèrement farinée : elle doit avoir environ 4 millimètres d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des croissants de lune. Graissez une plaque allant au four et saupoudrez-la de farine. Disposez les croissants et faites cuire à four doux à 160 °C (th. 5/6) légèrement préchauffé jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Pendant la cuisson, mélangez intimement tous les éléments du glaçage avec une fourchette. Sortez les biscuits du four et recouvrez-les instantanément avec le glaçage, sur un côté seulement, puis laissez sécher au moins 2 heures avant de déguster.

Pains d'amandes

Pour 40 biscuits environ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 12 heures
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

250 g de cassonade
1 œuf
100 g de beurre fondu
250 g de farine
1 sachet de levure chimique
125 g d'amandes entières mondées

Dans une terrine, mélangez la cassonade et l'œuf à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez le beurre fondu tiède, puis la moitié de la farine et la levure. Incorporez les amandes grossièrement coupées au couteau, puis le restant de la farine. Pétrissez la pâte à la main. Laissez-la reposer une nuit entière au frais. Le lendemain, formez un saucisson avec la pâte, environ 15 minutes après l'avoir sortie du réfrigérateur. Détaillez-le en fines rondelles à l'aide d'un petit couteau bien aiguisé. Disposez les pains d'amandes sur une plaque non beurrée et mettez à cuire 10 à 12 minutes à four doux à 160 °C (th. 5/6). Ces biscuits se conservent 3 semaines dans une boîte en fer.

Petits biscuits aux noix et à la vanille

Pour 60 petits biscuits environ

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 8 minutes

30 g de beurre ramolli
100 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 gousse de vanille
1 blanc d'œuf
200 g de farine
70 g de cerneaux de noix moulus
10 g de cacao en poudre non sucré

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Déposez dans une terrine le beurre, 90 grammes de sucre glace, le sel et les graines de vanille que vous aurez récupérées en grattant la gousse fendue en deux dans le sens de la longueur. Fouettez jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance d'une pommade. Ajoutez à ce moment le blanc d'œuf et fouettez de nouveau pour obtenir une crème onctueuse et très mousseuse. Tamisez séparément la farine et les cerneaux de noix moulus. Mélangez les deux poudres obtenues et, à l'aide d'une cuillère en bois, incorporez-les délicatement à la crème mousseuse. Avec une poche à douille cannelée, formez des petits serpentins de pâte arrondis sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez la plaque pour 8 minutes. C'est la couleur jaune doré des biscuits qui marque la fin de la cuisson. Une fois sortis du four, laissez-les refroidir sur une grille. Saupoudrez-les du restant de sucre glace et de la poudre de cacao pour les décorer.

Petits fours aux amandes

Pour 20 petits fours environ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

100 g de sucre semoule
100 g de poudre d'amandes
3 blancs d'œufs
1 cuillerée à soupe de kirsch
20 à 25 amandes entières sans la peau

Dans une terrine, mélangez le sucre et la poudre d'amandes. Battez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Versez-en 2 grandes cuillerées dans le mélange sucre et poudre d'amandes et ajoutez la cuillerée à soupe de kirsch. Incorporez-y délicatement le reste des blancs en neige en soulevant à l'aide d'une spatule. Versez la pâte dans des petites caissettes en papier. Décorez le dessus en disposant une amande entière. Passez à four très doux à 140 °C (th. 4/5) maximum, pendant une vingtaine de minutes. Les gâteaux ne doivent pas être trop dorés, mais plutôt blonds. Laissez refroidir avant de servir. Ces gâteaux se conservent dans une boîte métallique.

Massepains à la pistache

Pour 40 massepains environ

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

500 g de pistaches non salées et décortiquées
1 cuillerée à soupe d'eau de fleurs d'oranger
5 cuillerées à soupe de sucre en poudre
60 g de sucre glace
Le jus de 1/2 citron

Ébouillantez les pistaches. Égouttez-les dans un torchon et mettez-les dans un mortier. Réduisez-les en purée à l'aide d'un pilon en bois, en les arrosant au fur et à mesure d'eau de fleurs d'oranger. Mettez la pâte obtenue dans une poêle à feu doux avec le sucre en poudre. Travaillez constamment à la cuillère en bois et faites dessécher légèrement la préparation. Cessez la cuisson quand la pâte ne colle plus aux doigts. Versez-la alors sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrez de sucre et laissez refroidir. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez la pâte en l'allongeant. Elle doit avoir 1,5 cm d'épaisseur. Découpez alors des biscuits avec un emporte-pièce arrondi et dentelé. Placez-les sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque allant au four. Saupoudrez-les de sucre glace et mettez-les à cuire à four très doux à 140 °C (th. 4/5) maximum : ils ne doivent surtout pas prendre couleur. Après 10 à 12 minutes de cuisson, glacez la surface : pour cela, arrosez le dessus des massepains de quelques gouttes de jus de citron, après les avoir saupoudrés d'une seconde couche de sucre glace. Éteignez ensuite le four et laissez-les achever leur cuisson dans le four éteint pendant environ 30 minutes.

Tuiles aux amandes

Pour 40 tuiles

Temps de préparation : 12 minutes
Temps de cuisson : 4 à 5 minutes

3 blancs d'œufs
150 g de sucre en poudre
75 g de farine
75 g de beurre ramolli
60 g d'amandes effilées

Mélangez dans une terrine les blancs d'œufs et le sucre avec un fouet à main jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajoutez la farine, le beurre en pommade, puis les amandes effilées. Beurrez la plaque du four et faites des petits tas à l'aide de deux petites cuillères. Espacez-les, car ces biscuits s'étalent beaucoup à la cuisson. Faites-les cuire à four chaud à 220 °C (th. 7/8) pendant 4 à 5 minutes. Dès la sortie du four, posez les tuiles à cheval sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme incurvée. Attention à ne pas faire cuire trop de tuiles à la fois car elles refroidissent vite et ne prennent leur forme caractéristique que quand elles sont bien chaudes.

Les tout chocolat

Barres au chocolat et aux flocons d'avoine

Pour 15 barres

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

125 g de beurre
75 g de cassonade
75 g de miel d'acacia
250 g de flocons d'avoine
125 g de chocolat noir fondu

Dans une casserole à fond épais, faites fondre à feu doux le beurre avec le sucre roux et le miel. Incorporez les flocons d'avoine, puis versez la préparation dans un moule carré à bords hauts, que vous aurez beurré au préalable. Faites cuire 25 à 30 minutes au four à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir dans le moule 2 minutes après la sortie du four, puis formez des rectangles à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Laissez refroidir complètement avant de démouler.

Étalez le chocolat fondu encore chaud sur chaque barre et laissez durcir avant de déguster.

Bâtonnets au chocolat

Pour 30 biscuits environ

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

250 g d'amandes mondées parfaitement sèches
250 g de sucre semoule
200 g de cacao
3 blancs de gros œufs
30 g de sucre vanillé

Pilez les amandes mondées en leur ajoutant le sucre semoule jusqu'à obtenir une consistance homogène. Incorporez-y le cacao, puis les blancs d'œufs pour lier la pâte. À l'aide d'un rouleau, abaissez la pâte sur un plan de travail fariné, le plus finement possible. Découpez-la en bandes régulières de 8 centimètres de large, puis retaillez-les en bâtonnets de 2 centimètres de large environ. Placez-les sur la plaque du four beurrée et farinée. Saupoudrez-les de sucre vanillé et faites-les cuire dans le four à 170 °C (th. 5/6) pendant 10 à 12 minutes.

Biscotti aux pépites de chocolat noir

Pour 30 biscuits environ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 40 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes environ

225 g de sucre
75 g de beurre ramolli
4 œufs
1 cuillerée à café d'extrait de vanille
220 g de farine tamisée
1 sachet de levure chimique
250 g de pépites de chocolat

Mélangez dans une terrine le beurre ramolli et le sucre au batteur électrique. Ajoutez les œufs un par un, puis l'extrait de vanille. Incorporez ensuite la farine additionnée de la levure. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé, déposez deux rectangles du mélange (environ 25 centimètres de long sur 10 centimètres de large). Mettez au frais pendant 30 minutes. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) pendant 10 minutes et enfournez les biscotti. Au bout de 25 minutes de cuisson, sortez-les du four et laissez-les refroidir 10 minutes. Baissez le four à 150 °C (th. 5). Coupez les biscotti chauds en diagonale, sur une largeur de 3 centimètres environ. Retournez les gâteaux de façon à ce qu'ils cuisent sur les côtés et enfournez-les de nouveau pour une durée de 6 minutes environ. Ils doivent avoir une couleur uniformément dorée.
Laissez refroidir avant de déguster.

Biscuits croquants au chocolat

Pour 20 biscuits environ

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes

125 g de beurre
50 g de cassonade
125 g de farine
1 paquet de levure chimique
2 cuillerées à soupe de cacao non sucré
1 œuf
20 g de noisettes hachées

Travaillez le beurre et le sucre en crème. Tamisez la farine et la levure. Ajoutez le cacao, également tamisé. Mélangez bien le tout. Incorporez cette poudre au premier mélange et terminez en ajoutant l'œuf. Formez 20 boules de la taille d'une noix et déposez-les sur la plaque du four légèrement beurrée. Aplatissez-les avec une fourchette et saupoudrez de noisettes hachées. Faites cuire 10 à 15 minutes au four à 190 °C (th. 6/7). Laissez-les sur la plaque du four 1 minute avant de les décoller et de les faire refroidir sur une grille.

Biscuits choco-orange

Pour 20 petits biscuits environ

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes

Pour la pâte

60 g de cerneaux de noix
150 g de farine
60 g de cacao non sucré
1 cuillerée à café de levure chimique
5 cuillerées à soupe de sucre
2 œufs
80 g de beurre fondu
1 dl de lait
1 zeste d'orange non traitée

Pour le glaçage et le décor

200 g de chocolat de couverture
1 cuillerée à soupe d'eau
50 g de crème fraîche
2 cuillerées à soupe de jus d'orange frais
Une vingtaine de cerneaux de noix

Passez les cerneaux de noix à la moulinette, puis mélangez-les avec la farine, le cacao, la levure, le sucre, et les œufs cassés un par un. Travaillez bien le tout avec une cuillère en bois. Versez le beurre fondu et tiédi ainsi que le lait, en mélangeant jusqu'à ce que la pâte devienne souple et malléable à la main. Râpez le zeste d'orange, incorporez-le à la pâte, puis modelez des petites boules de pâte. Aplatissez-les à la main ou au rouleau à pâtisserie et déposez-les sur une plaque beurrée. Faites cuire à four chaud à 210 °C (th. 7) pendant 10 à 15 minutes. Surveillez bien car la cuisson est rapide. Retirez les biscuits du four et laissez-les refroidir. Dans une casserole à fond épais, faites fondre le chocolat avec 1 cuillerée à soupe d'eau à feu très doux. Ajoutez la crème et 2 cuillerées à soupe de jus d'orange. Nappez les biscuits avec ce mélange chaud et décorez chaque pièce d'un cerneau de noix.

Brownies aux amandes et au chocolat noir

Pour 35 petits gâteaux

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Temps de repos : 10 minutes

200 g de chocolat noir
1 cuillerée à soupe d'eau
150 g de beurre ramolli
150 g de sucre semoule
2 pincées de cannelle en poudre
3 œufs
100 g de farine
100 g d'amandes effilées grillées à sec

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Beurrez un moule rectangulaire anti-adhésif. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Lissez-le bien à la spatule. Mettez le beurre dans une terrine. Ajoutez le sucre et la cannelle puis mélangez énergiquement avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez les œufs un à un, sans cesser de travailler, puis la farine. Transvasez le chocolat dans la terrine en mélangeant, puis ajoutez les amandes. Versez la préparation dans le moule et lissez la surface à la spatule. Glissez au four et laissez cuire 15 minutes. Lorsque le gâteau est cuit (la pâte est encore très moelleuse), retirez le moule du four et laissez reposer 10 minutes. Démoulez et laissez refroidir avant de découper le gâteau en losanges ou en carrés.

Cookies aux pépites de chocolat

Pour 30 à 40 cookies

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de repos : 2 heures
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

300 g de farine
100 g de sucre glace
1/2 sachet de levure chimique
2 pincées de sel
125 g de beurre ramolli
3 jaunes d'œufs
3 cuillerées à soupe de lait
125 g de pépites de chocolat
100 g de sucre en poudre

Mélangez dans une terrine la farine, le sucre glace, la levure et le sel. Disposez au centre le beurre, les jaunes d'œufs, le lait et les pépites de chocolat. Mélangez le tout, battez bien et incorporez petit à petit la farine. Travaillez le mélange jusqu'à ce que vous puissiez former une grosse boule. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez du sucre en poudre sur une plaque en marbre. Posez la boule de pâte et modelez-la en saucisson, puis roulez-la dans le sucre en poudre. Recouvrez le saucisson de film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Ôtez le film alimentaire et découpez des médaillons de 5 millimètres d'épaisseur. Égalisez-les et posez-les en les espaçant sur la plaque du four tapissée de papier cuisson beurré. Enfournez et laissez cuire 15 à 20 minutes. Sortez la plaque du four, décollez les cookies et mettez-les à refroidir sur une grille. Vous pouvez les saupoudrer de sucre glace après complet refroidissement.

Florentins

Pour 30 biscuits environ

Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 15 minutes par fournée

Pour la pâte

280 g d'amandes mondées
60 g d'écorces d'orange confite
70 g de fruits confits
280 g de sucre cristallisé
40 g de beurre
20 cl de crème liquide
1 cuillerée à soupe de sucre vanillé
50 g de farine
10 cl de rhum

Pour le glaçage

80 g de chocolat noir
90 g de sucre cristallisé
10 cl d'eau
15 g de cacao non sucré
10 g de beurre

Hachez finement les amandes, les écorces d'orange confite et les fruits confits. Mettez le tout dans une grande casserole. Ajoutez-y le sucre cristallisé, le beurre coupé en petits dés, la crème, le sucre vanillé et enfin la farine. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois et mettez la casserole sur feu doux en continuant de tourner jusqu'à épaississement. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir en remuant de temps en temps. Beurrez la plaque du four et farinez-la légèrement. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) pendant 10 minutes. Prenez la valeur de 1 cuillerée à soupe de pâte et disposez des tas, espacés de 10 centimètres sur la plaque du four. Versez le rhum dans un bol. Trempez-y une fourchette et aplatissez les petits tas avec le dos de la fourchette. Glissez la plaque au milieu du four et faites cuire les florentins pendant 10 minutes. Baissez la température à 150 °C (th. 5) pour 5 minutes de cuisson supplémentaires. Retirez la plaque du four et décollez les biscuits immédiatement à l'aide d'un couteau à large lame. Retournez-les sur une feuille de papier aluminium. Préparez ensuite le glaçage : mettez à fondre au bain-marie à feu très doux le chocolat noir cassé en petits morceaux. Remuez de temps en temps avec une spatule en bois, puis retirez du feu. À part, dans une petite casserole, préparez un sirop avec 10 centilitres d'eau (1/2 verre à peine) et 90 grammes de sucre cristallisé. Laissez-le cuire 3 minutes à petit feu. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir. Pendant ce temps, mélangez le chocolat fondu avec le beurre et le cacao non sucré, puis versez peu à peu le sirop en remuant sans arrêt : vous devez obtenir une crème lisse. Glacez les florentins sur un côté avec ce mélange, laissez durcir et servez.

Macarons au chocolat

Pour 20 macarons environ

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

125 g de chocolat noir
125 g de sucre en poudre
150 g de poudre d'amandes
1 cuillerée à café de vanille en poudre
1 cuillerée à café de cannelle en poudre
2 blancs de gros œufs

Faites fondre le chocolat au bain-marie en le remuant avec une spatule en bois pour qu'il devienne parfaitement lisse. Ajoutez le sucre, les amandes, la vanille, la cannelle, et les blancs d'œufs. Fouettez au batteur électrique jusqu'à obtenir une préparation homogène. Recouvrez une plaque allant au four de papier sulfurisé beurré. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). À l'aide d'une poche à douille ou de deux petites cuillères, façonnez des macarons et disposez-les sur la plaque en les espaçant. Aplatissez légèrement le sommet de chaque macaron avec le dos d'une cuillère ou une spatule. Faites cuire pendant 12 à 15 minutes maximum. Décollez les macarons du papier cuisson et laissez-les refroidir sur une grille avant de déguster.

Madeleines au chocolat

Pour 30 madeleines

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 10 minutes

200 g de beurre
150 g de chocolat noir
80 g de farine
200 g de sucre glace
80 g de poudre d'amandes
6 blancs d'œufs
1 cuillerée à soupe de miel liquide

Badigeonnez de beurre les moules à madeleines. Saupoudrez-les de farine et retournez-les en les tapotant pour enlever l'excédent. Faites fondre 200 grammes de beurre sur feu doux jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Versez-le dans un saladier et laissez-le refroidir. Faites fondre au bain-marie le chocolat cassé en petits morceaux. Tamisez au-dessus d'une terrine 80 grammes de farine, le sucre glace et la poudre d'amandes. À part, fouettez les blancs d'œufs en neige pas trop ferme et incorporez-y le mélange farine-sucre-amandes. Fouettez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Versez le beurre noisette, le miel et enfin le chocolat fondu et fouettez encore. Laissez reposer la pâte obtenue au réfrigérateur pendant 1 heure. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Remplissez les moules à madeleines presque à ras bord. Faites cuire 10 minutes. Dès la sortie du four, démoulez les madeleines et faites-les refroidir sur une grille à pâtisserie.

Sablés au chocolat et à la crème de coco

Pour 25 à 30 sablés environ

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de repos : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Pour la pâte

250 g de farine
25 g de cacao en poudre non sucré
1 pincée de sel
100 g de sucre glace
200 g de beurre ramolli
2 jaunes d'œufs

Pour la crème

12,5 cl de lait de coco
2 jaunes d'œufs
30 g de sucre en poudre
10 g de farine de maïs
1 cuillerée à soupe de noix de coco râpée

Travaillez du bout des doigts le mélange farine, cacao en poudre, sel et sucre glace avec le beurre ramolli et coupé en dés. Incorporez 2 jaunes d'œufs et pétrissez avec la paume des mains pour obtenir une pâte homogène. Réservez 30 minutes au réfrigérateur. Faites bouillir le lait de coco. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une terrine, fouettez les 2 autres jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine de maïs et mélangez. Versez progressivement le lait de coco bouillant sur le mélange, sans jamais cesser de remuer. Incorporez la noix de coco râpée. Transvasez le tout dans une casserole et faites cuire 2 minutes sur feu moyen, en tournant pour éviter la formation de grumeaux. Laissez refroidir complètement, puis couvrez d'un film alimentaire en attendant de l'employer. Étalez et découpez à l'emporte-pièce la pâte chocolatée. Disposez les biscuits sur la plaque du four légèrement beurrée. Faites-les cuire 5 minutes. Garnissez chaque sablé avec la crème de coco et recouvrez d'un deuxième sablé. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des biscuits et de leur crème.

Sablés au chocolat

Pour 50 sablés environ

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 4 heures
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

Pour la pâte

200 g de beurre
200 g de sucre en poudre
2 œufs
1 zeste de citron ou 1 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
500 g de farine

Pour le glaçage

1 blanc d'œuf
200 g de sucre glace
3 cuillerées à café de cacao non sucré

Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à ce que vous obteniez une pommade lisse. Ajoutez les œufs entiers un à un avec le parfum choisi, puis le sel et enfin la farine tamisée. Mettez la pâte en boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures. Étendez-la ensuite au rouleau et découpez des petits ronds à l'aide d'un emporte-pièce uni ou dentelé. Posez les sablés au fur et à mesure sur la plaque du four légèrement beurrée et farinée. Laissez reposer 1 heure avant d'enfourner si vous voulez avoir des sablés bien plats et qui ne gonflent pas. Mettez au four doux à 170 °C (th. 5/6) et faites cuire sans qu'ils prennent couleur (10 à 12 minutes environ). Confectionnez le glaçage : mélangez tous les ingrédients et enduisez les sablés du mélange dès qu'ils auront refroidi. Laissez sécher 1 heure avant de déguster.

Les épicés

Biscuits au miel et aux épices

Pour 40 biscuits

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 30 minutes

3 cuillerées à soupe de vin blanc liquoreux
1 zeste de citron non traité et râpé finement
50 g de sucre en poudre
1 cuillerée à soupe d'eau
20 g d'amandes mondées et concassées
20 g de pignons de pin
175 g de miel d'acacia liquide
1/2 verre d'huile de colza
250 g de farine tamisée
1 pincée de cannelle
1 pincée de gingembre
1 pincée de noix muscade râpée
1 pincée de sel

Aromatisez le vin blanc avec le zeste de citron râpé. Dans une casserole, mettez le sucre, l'eau et faites fondre à feu doux. Hors du feu, jetez-y les amandes concassées et les pignons. À part, faites chauffer le miel et ajoutez-y l'huile en mélangeant bien. Dans une terrine, mettez la farine, la cannelle, le gingembre, la muscade, le sel et le vin blanc citronné. Travaillez le mélange à l'aide d'une cuillère en bois et ajoutez-y le sucre fondu ainsi que le miel. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène. Farinez le plan de travail et étendez la pâte au rouleau. Découpez des biscuits avec un emporte-pièce et posez-les sur une plaque à pâtisserie beurrée. Laissez reposer 1 heure avant d'enfourner à 180 °C (th. 6) pendant environ 30 minutes.

Biscuits toutes épices

Pour 25 biscuits

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 1 à 2 heures
Temps de cuisson : 15 minutes

350 g de farine de blé
2 cuillerées à café de levure chimique
2 cuillerées à café d'épices en poudre mélangées (anis vert, gingembre, muscade, cannelle, vanille)
1 pincée de sel
100 g de beurre ramolli
1 gros œuf
4 cuillerées à soupe de miel d'acacia liquide
150 g de cassonade

Tamisez la farine, la levure, le mélange d'épices et le sel dans une terrine. Ajoutez le beurre et mélangez du bout des doigts afin d'obtenir une sorte de sable. Creusez un puits au centre de la préparation. Cassez l'œuf dans un bol et versez-y le miel en fouettant au batteur électrique. Ajoutez la cassonade et mélangez bien. Versez le contenu du bol dans le puits et mélangez vivement du bout des doigts, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés. Travaillez alors la pâte 3 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène, ne se craquelle pas et se détache des doigts. Enveloppez-la dans un film alimentaire et placez au réfrigérateur. Laissez-la reposer pendant 1 à 2 heures. Retirez la pâte du réfrigérateur et préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Étalez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, jusqu'à ce qu'elle atteigne 2 millimètres d'épaisseur. Découpez des formes variées à l'aide d'un emporte-pièce. Posez les biscuits au fur et à mesure sur la plaque du four légèrement beurrée. Glissez les biscuits au four 15 minutes. Décollez-les encore chauds et laissez-les refroidir sur une grille avant de les croquer. Ces petits gâteaux resteront croquants si vous les conservez dans une boîte en fer.

Boules aux épices

Pour 30 biscuits environ

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 12 heures
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

2 œufs
250 g de sucre en poudre
1 cuillerée à café de cannelle en poudre
2 clous de girofle réduits en poudre
1 pointe de couteau de poivre blanc moulu
1 cuillerée à café de gingembre en poudre
50 g d'écorces d'orange confite
1/2 sachet de levure chimique
220 g de farine
30 g de farine de maïs

Pour le glaçage

65 g de sucre glace
2 cuillerées à soupe de kirsch

Battez les œufs et le sucre 10 minutes au batteur électrique. Ajoutez les épices ainsi que les écorces d'orange confite. Tamisez ensemble la levure et les farines, puis ajoutez-les au mélange précédent. Pétrissez la pâte à la main afin d'obtenir une masse homogène. Farinez le plan de travail. Former des rouleaux de pâte de 3 centimètres de diamètre, coupez-les en petits morceaux et façonnez-les en boules. Placez-les sur la plaque du four légèrement beurrée et laissez-les sécher pendant 1 nuit. Le lendemain, faites-les cuire à four chaud à 200 °C (th. 6/7) pendant 20 à 30 minutes. Décollez-les de la plaque dès la sortie du four. Mettez-les sur une grille et laissez-les refroidir avant de les recouvrir du glaçage composé de sucre glace et de kirsch battus ensemble à la fourchette.

Écus au gingembre

Pour 60 biscuits environ

Temps de préparation : 35 minutes
Temps de repos : 45 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

280 g de farine
1 pincée de sel
70 g de cacao amer en poudre
100 g de gingembre confit finement haché
4 cuillerées à soupe de sirop de sucre de canne
2 jaunes d'œufs
100 g de sucre blanc en poudre ou de sucre de canne en poudre
200 g de beurre ramolli

Pour le glaçage

250 g de sucre en poudre
2 cuillerées à soupe de jus de citron
1 blanc d'œuf
150 g de chocolat noir
1 cuillerée à soupe d'eau

Mélangez la farine, le sel et le cacao dans une terrine. Creusez un puits dans ce mélange. Déposez-y le gingembre haché, le sirop et les jaunes d'œufs. Semez autour, sur la farine, le sucre ainsi que le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois, en partant du centre et en ramenant toute la farine à l'intérieur jusqu'à ce qu'elle soit complètement absorbée. Mettez la pâte en boule et formez deux rouleaux d'environ 4 centimètres de diamètre. Enveloppez-les de film alimentaire et placez-les en bas du réfrigérateur pendant 45 minutes. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Couvrez des plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Déballez les rouleaux et débitez-les en rondelles de 4 millimètres d'épaisseur. Posez-les sur les plaques et enfournez 10 minutes. Décollez-les du papier dès leur sortie du four et laissez-les refroidir sur une grille.

Préparez le glaçage : mélangez le sucre en poudre, le jus de citron et juste assez de blanc d'œuf pour obtenir une pâte qui puisse s'étaler sur les biscuits sans couler. Badigeonnez-en le dessus des écus refroidis. Dans une petite casserole à fond épais, faites fondre à petit feu le chocolat noir avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Laissez tiédir 5 minutes afin que le chocolat ne soit pas trop liquide. Mettez-le dans une poche à douille très fine ou dans une seringue à pâtisserie et dessinez des spirales sur les écus. Laissez sécher avant de déguster.

Étoiles sablées au thé

Pour 40 biscuits environ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 10 minutes

2 cuillerées à soupe de thé earl grey imperial ou de thé « Montagne d'or » Mariage frères + 2 cuillerées à café pour le décor
125 g de beurre ramolli
75 g de sucre glace
2 œufs
250 g de farine
1 cuillerée à soupe d'eau
1 cuillerée à soupe de sucre cristallisé

Réduisez le thé en poudre à l'aide d'un petit mixeur. Travaillez au batteur électrique le beurre et le sucre glace. Ajoutez 1 œuf, puis la farine et le thé en poudre, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Formez une boule et enveloppez-la dans du film alimentaire. Laissez-la reposer au frais pendant 1 heure. Beurrez la plaque du four. Cassez le deuxième œuf dans un bol. Diluez-le avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Abaissez la pâte au rouleau jusqu'à 5 millimètres d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné. Découpez des sablés à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile. Disposez-les sur la plaque beurrée. Badigeonnez de jaune d'œuf avec un pinceau. Parsemez le dessus de quelques feuilles de thé émiettées et de sucre cristallisé. Enfournez les sablés. Faites-les cuire 10 minutes : ils doivent être dorés. Décollez-les dès leur sortie du four et posez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent avant de les déguster.

Financiers au thé vert matcha

Pour 30 financiers environ

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

350 g de beurre
100 g de farine
300 g de sucre glace
15 g de thé matcha
150 g de poudre d'amandes
8 blancs d'œufs

Le thé matcha est un thé vert réduit en poudre, qui s'achète dans les épiceries japonaises ou les grandes maisons de thé.

Préchauffez le four à 230 °C (th. 7/8). Dans une casserole, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Éteignez le feu, filtrez le beurre et laissez-le tiédir. Beurrez au pinceau les moules à financiers. Mélangez la farine, le sucre glace, le thé et la poudre d'amandes. Incorporez progressivement les blancs d'œufs, puis versez le reste de beurre fondu sans cesser de remuer. La préparation doit être parfaitement lisse. Remplissez les moules à financiers de pâte. Enfournez-les pendant 5 minutes, puis 10 à 15 minutes à 210 °C (th. 7). Démoulez les biscuits dès leur sortie du four. Laissez-les refroidir sur une grille et dégustez froid.

Gingerbreads

Pour 50 biscuits environ

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de repos : 12 heures
Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Prendre pour unité de mesure une tasse à café :
2 tasses de sirop de sucre de canne
2,5 tasses de sucre semoule
8 tasses de farine
2 tasses de beurre en pommade
1 tasse de crème fraîche épaisse
2 cuillerées à café de gingembre en poudre
2 cuillerées à café de cannelle en poudre
2 clous de girofle

Mélangez soigneusement avec une cuillère en bois le sirop de sucre de canne, le sucre, la farine tamisée, le beurre, la crème fraîche, le gingembre, la cannelle et les clous de girofle. Travaillez la pâte avec les mains, puis laissez-la reposer 1 nuit au frais. Le lendemain, préchauffez le four à 230 °C (th. 7/8). Retirez les clous de girofle et étendez la pâte au rouleau. Découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur, de préférence. Beurrez très légèrement et farinez la plaque du four et déposez-y les biscuits en les espaçant. Enfournez les biscuits pendant 12 à 15 minutes en surveillant la cuisson pour qu'ils ne brunissent pas trop.

PENCE
83

Leckerlis de Bâle

Pour 50 biscuits environ

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de repos : 24 heures
Temps de cuisson : 15 à 18 minutes

500 g de miel d'acacia
1/2 verre à liqueur de kirsch
300 g de sucre en poudre
300 g d'amandes hachées
100 g d'écorces d'orange confite hachées
100 g d'écorces de citron confit hachées
15 g de cannelle en poudre
1/2 cuillerée à café de clou de girofle réduit en poudre
1/2 cuillerée à café de noix muscade râpée
600 g de farine

Pour le glaçage

180 g de sucre glace
1 verre d'eau

Faites chauffer le miel dans une grande casserole à fond épais. Dès qu'il commence à mousser, ajoutez le kirsch. Baissez le feu et incorporez tous les ingrédients à l'exception de la farine. Éteignez le feu. Ajoutez peu à peu la farine au mélange précédent. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur, et découpez-la en rectangles. Disposez-les sur une plaque farinée. Laissez reposer 24 heures dans un endroit frais.

Préchauffez le four à 250 °C (th. 8/9). Cinq minutes avant d'enfourner les biscuits, baissez la température à 120 °C (th. 4) et faites cuire 15 à 18 minutes. À la sortie du four, laissez refroidir sur une grille. Préparez le glaçage : faites cuire le sucre glace dans l'eau jusqu'à l'obtention d'un sirop. Badigeonnez les leckerlis avec ce sirop chaud. Laissez durcir le glaçage avant de déguster. Ces biscuits se conservent très longtemps.

Pains d'anis

Pour 30 pains

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 12 heures
Temps de cuisson : 15 minutes

2 œufs
250 g de sucre glace
225 g de farine
1 cuillerée à soupe d'anis vert
1 pincée de levure chimique

Battez les œufs et le sucre pendant 10 minutes au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un ruban. Ajoutez délicatement la farine, l'anis et la levure. Cette opération doit se faire rapidement. La pâte doit être légèrement sèche. Beurrez et farinez une plaque à pâtisserie et dressez des petits tas à l'aide d'une poche à douille ronde de 2 centimètres de large. Laissez reposer les gâteaux au moins 1 nuit à température ambiante. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5) et enfournez les pains d'anis pour 12 à 15 minutes environ. Un petit socle doré doit se former à la cuisson tandis que le dessus doit rester pâle.

Spéculoos

Pour 30 biscuits environ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 12 heures
Temps de cuisson : 15 minutes

125 g de beurre
500 g de farine
125 g de vergeoise brune
75 g de sucre semoule
2 pincées de sel
10 g de cannelle en poudre
5 g de gingembre en poudre
3 clous de girofle moulus
1 pincée de noix muscade râpée
5 g de bicarbonate de soude
1 gros œuf
5 cl de lait

Faites fondre le beurre à feu très doux. Sur un plan de travail, disposez la farine en puits. Au centre de celui-ci, mélangez les deux sucres, le sel, les épices et le bicarbonate. Ajoutez le beurre fondu, puis l'œuf. Incorporez ensuite la farine et le lait, petit à petit, pour obtenir une pâte ferme et compacte. Écrasez-la avec la paume de la main deux ou trois fois, puis formez une boule. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant 12 heures. Une heure avant de l'employer, sortez la pâte du réfrigérateur afin qu'elle soit plus facile à étaler. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte jusqu'à 3 millimètres d'épaisseur. Découpez au couteau des petits rectangles d'environ 10 x 4 cm. Avec une fourchette, griffez le centre de chacun dans la longueur puis mettez-les au four sur la plaque légèrement farinée. Retirez-les du four dès qu'ils ont atteint une belle couleur dorée. Décollez-les de la plaque et laissez-les refroidir sur une grille avant de les déguster.

Les spéculoos se conservent très bien pendant 2 semaines, dans une boîte métallique.

Petits sablés à la cannelle

Pour 50 biscuits environ

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 35 minutes

500 g de farine de blé
200 g de saindoux
200 g de sucre en poudre
1 cuillerée à soupe de cannelle
1 citron jaune non traité
Sucre glace pour le décor

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Saupoudrez 500 grammes de farine sur une plaque allant au four. Enfournez la plaque et faites dorer légèrement pendant une dizaine de minutes en la retournant fréquemment pour qu'elle prenne une couleur dorée uniforme. Sortez-la ensuite du four et laissez-la refroidir. Placez-la en tas sur un plan de travail et creusez une fontaine au centre. Ajoutez-y le saindoux, le sucre, la cannelle ainsi que le jus et le zeste râpé du citron. Malaxez rapidement le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Formez une boule avec la pâte, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur. Préchauffez le four à 175 °C (th. 5/6). Sur le plan de travail recouvert de farine, étalez la pâte pour qu'elle ait l'épaisseur d'un doigt. À l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce, découpez des ronds de pâte. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé et déposez-y les sablés en les espaçant. Faites-les cuire environ 25 minutes. Ils doivent être bien dorés. Laissez refroidir les sablés sur les plaques avant de les saupoudrer de sucre glace.

Petits sablés aux graines de pavot

Pour 20 sablés environ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 15 minutes

1 œuf
75 g de beurre ramolli
3 cuillerées à soupe de lait concentré sucré
1 pincée de sel
200 g de farine
2 cuillerées à soupe de graines de pavot

Séparez le blanc du jaune. Mettez le jaune dans une terrine et mélangez-le au fouet à main avec le beurre, le lait concentré et le sel. Incorporez la farine petit à petit avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur. Au bout de ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaissez la pâte au rouleau et découpez-la à l'emporte-pièce. Battez le blanc d'œuf à la fourchette pour l'émulsionner en neige légère et badigeonnez-en le dessus des sablés. Saupoudrez de graines de pavot et enfournez 15 minutes environ, jusqu'à ce que les sablés soient blonds et dorés. Décollez-les de la plaque et laissez-les refroidir sur une grille avant de déguster.

Les fourrés

Cannoli siciliens

Pour 12 cannoli

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 2 heures
Temps de cuisson : 3 minutes

Pour la pâte

150 g de farine
1 cuillerée à soupe de sucre
1 blanc d'œuf
1 cuillerée à café d'extrait de café liquide
20 g de beurre
1 cuillerée à café de marsala
Huile de colza pour la friture

Pour la farce

20 g de raisins secs
250 g de ricotta fraîche
125 g de sucre glace
20 g de pépites de chocolat noir
20 g d'écorces d'orange confite
30 g de fruits confits hachés en petits dés

Faites tremper les raisins secs 1 heure dans l'eau tiède. Mélangez la farine, le sucre, le blanc d'œuf, le café, le beurre et le marsala au batteur électrique pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Farinez le plan de travail et abaissez la pâte jusqu'à 1 millimètre d'épaisseur. Coupez-la en carrés de 10 centimètres de côté. Enroulez chaque carré sur un petit cylindre de bois ou de métal avant de les faire frire 3 minutes dans l'huile chaude. Retirez-les de la bassine de friture à l'aide d'une écumoire et posez-les sur du papier absorbant. Préparez la farce : mélangez la ricotta, le sucre glace, les raisins égouttés et détaillés en petits dés, le chocolat, les écorces d'orange et les fruits confits en petits dés dans un saladier. Remplissez une poche à douille de la préparation et farcissez chaque rouleau du mélange. Laissez refroidir complètement avant de déguster.

Petits rouleaux au jus de mûre

Pour 10 à 12 rouleaux environ

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Pour la pâte

230 g de farine
3/4 de sachet de levure chimique
120 g de beurre ramolli
125 ml de lait
1 boîte de mûres en conserve (ou autres fruits rouges)

Pour la sauce

30 g de beurre
125 g de sucre en poudre
125 ml de jus de mûre
1 petit verre de vin blanc doux sucré

Tamisez ensemble la farine et la levure. Ajoutez le beurre ramolli et coupé en morceaux et mélangez du bout des doigts. Faites-en une pâte sèche en ajoutant le lait petit à petit. Farinez le plan de travail. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte jusqu'à environ 5 millimètres d'épaisseur. Étalez dessus les mûres parfaitement égouttées. Roulez la pâte sur elle-même en emprisonnant les fruits à l'intérieur et découpez-la en tranches de 3,5 cm ou avec un emporte-pièce. Posez les rouleaux dans une cocotte en fonte préalablement beurrée. Faites chauffer dans une casserole à fond épais le beurre, le sucre et le jus de mûre. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Ajoutez le vin et portez à ébullition. Retirez du feu aussitôt après et laissez tiédir. Versez dans la cocotte. Enfournez-la pendant 30 minutes. Vous pouvez décorer de fruits rouges frais. Servez chaud avec de la crème fraîche.

Sablés à la confiture

Pour 50 sablés

Temps de préparation : 12 minutes
+ 30 minutes d'assemblage
Temps de repos : 30 minutes
Temps de cuisson : 8 à 10 minutes

250 g de farine
2 cuillerées à café rases de levure chimique
90 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
2 cuillerées à café de jus de citron
1 œuf
120 g de beurre
1 pot de gelée de framboises ou de confiture de fraises
Sucre glace

Tamisez ensemble la farine et la levure. Mettez-les dans une terrine et ajoutez-y le sucre, le sucre vanillé, le sel, le jus de citron et l'œuf. Travaillez avec les mains, puis ajoutez le beurre coupé en petits dés et légèrement ramolli. Pétrissez rapidement le tout. Formez une boule et laissez-la reposer au frais pendant 30 minutes. Abaissez la pâte sur le plan de travail fariné et découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez-les sur la plaque à pâtisserie beurrée et enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 8 à 10 minutes. Décollez les sablés et laissez-les refroidir. Badigeonnez un disque de confiture, saupoudrez l'autre de sucre glace et posez-le sur le premier. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des disques.

Biscuits façon Sacher

Pour 24 biscuits environ

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes + 8 minutes

350 g de farine tamisée
175 g de beurre ramolli
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
175 g de sucre en poudre
2 œufs
100 g d'amandes mondées hachées
250 g de confiture d'abricots

Pour le glaçage

300 g de chocolat noir de couverture
3 cuillerées à soupe d'eau

Mettez la farine en fontaine sur votre plan de travail. Ajoutez au centre le beurre ramolli et coupé en petits dés, la levure, le sel, le sucre en poudre et les œufs entiers. Travaillez l'ensemble jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et homogène. Incorporez alors les amandes et formez une boule. Étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 5 millimètres. Découpez-y des carrés ou des rectangles à l'aide d'un emporte-pièce dentelé. Disposez-les sur la plaque du four légèrement beurrée, en les espaçant. Enfournez à 200 °C (th. 6/7) pendant 20 à 30 minutes, en surveillant la cuisson pour qu'ils ne brûlent pas. Lorsqu'ils sont cuits, décollez-les délicatement à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir complètement sur une grille. Tartinez-en alors la moitié avec la confiture d'abricots, puis collez-les deux à deux.

Préparez le glaçage : cassez le chocolat en morceaux dans une casserole à fond épais ; ajoutez 2 à 3 cuillerées à soupe d'eau froide et faites fondre au bain-marie sur feu doux, sans cesser de mélanger. Dès que le chocolat est fondu, plongez-y les biscuits, à l'aide d'une pince à sucre en métal, et retirez-les aussitôt. Posez-les sur une feuille de papier aluminium et laissez le glaçage durcir complètement avant de déguster.

Biscuits farcis aux dattes

Pour 36 biscuits environ

Temps de préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes + 15 minutes

Pour la pâte

250 g de beurre ramolli
100 g de sucre glace
500 g de farine
1 gros œuf
1 cuillerée à soupe d'eau de fleurs d'oranger d'excellente qualité

Pour la garniture

150 g de dattes tendres
1 cuillerée à café de cannelle
2 grains de gomme arabique moulus (facultatif)
50 g d'amandes mondées, grillées et finement hachées
Sucre glace tamisé pour le décor

Recette créée par Madame Alami, pâtissière à Marrakech.

Pétrissez bien tous les éléments de la pâte sur un plan de travail et laissez reposer 10 minutes.
Pendant ce temps, faites cuire 10 minutes les dattes dénoyautées à la vapeur. Égouttez-les sur un papier absorbant et passez-les à la moulinette. Ajoutez la cannelle, la gomme arabique et les amandes. Malaxez bien le tout. Formez séparément des petites boules de la première pâte et de la garniture. Fourrez chaque boule de pâte d'une petite boule de garniture, soudez avec le bout des doigts pour emprisonner la farce à l'intérieur. À l'aide d'un petit couteau pointu, dessinez des petites arabesques ou de simples lignes sur le dessus des gâteaux. Disposez-les sur la plaque du four en les espaçant et enfournez à 170 °C (th. 5/6) pour une durée de 15 minutes. Après cuisson, saupoudrez les gâteaux de sucre glace tamisé.

Biscuits fourrés à la pâte d'amandes

Pour 15 biscuits environ

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes + 5 minutes

Pour la pâte à biscuits

3 œufs
180 g de sucre en poudre
180 g de beurre ramolli
180 g de farine

Pour la pâte d'amandes

100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre en poudre
1 blanc d'œuf

Pour le décor

75 g de noix de coco râpée

Dans une terrine, travaillez au batteur électrique les œufs entiers, le sucre, le beurre ramolli, puis la farine. Étalez la pâte sur un moule beurré rectangulaire. Faites cuire à four doux à 180 °C (th. 6) pendant 30 minutes. Démoulez et attendez que le gâteau soit complètement refroidi avant de le couper en deux dans le sens de l'épaisseur.

Préparez la pâte d'amandes : mélangez intimement la poudre d'amandes, le sucre et le blanc d'œuf dans une terrine. Versez ce mélange dans une casserole et faites-le sécher sur feu très doux environ 5 minutes. Fourrez le biscuit avec cette pâte, puis saupoudrez-le de noix de coco râpée. Coupez-le en morceaux de 3 centimètres de large.

Gaufres fourrées à la vanille

Pour 20 petites gaufres environ

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 5 à 7 minutes

100 g de beurre ramolli
60 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs
250 g de farine

Pour la crème à la vanille

75 g de beurre ramolli
120 g de sucre glace tamisé
1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Mélangez dans une terrine le beurre ramolli, le sucre semoule et le sucre vanillé. Travaillez ce mélange à la spatule en bois, puis ajoutez les œufs et enfin la farine. La pâte obtenue doit être ferme. Laissez-la reposer 1 heure, recouverte d'un torchon propre. Divisez ensuite la pâte en petits morceaux réguliers, que vous roulerez en forme de navettes. Chauffez le gaufrier et badigeonnez les plaques de beurre ou d'huile végétale. Aplatissez légèrement les navettes entre vos mains avant de les mettre à cuire. Disposez-les ensuite sur un grand plat et laissez-les refroidir. Pendant ce temps, mélangez énergiquement le beurre, le sucre glace et l'extrait de vanille. Lorsque les gaufres sont froides, assemblez-les deux par deux en mettant entre elles une légère couche de crème vanillée.

Croquants à la crème fraîche et aux amandes

Pour 50 croquants

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes + 5 minutes

Pour la pâte

20 cl de crème fraîche épaisse
20 cl de sucre glace
40 cl de farine

Pour la garniture

500 g d'amandes mondées
150 g de sucre glace

Recette créée par Madame Alami, pâtissière à Marrakech.

Faites griller légèrement les amandes au four à 160 °C (th. 5/6) pendant 5 à 10 minutes. Passez-les ensuite à la moulinette et mélangez la poudre grossière obtenue au sucre glace : l'huile rendue par les amandes devrait suffire à lier le mélange. Si ce n'était pas le cas, ajoutez un soupçon d'huile d'amande douce extra-pure à la préparation. Mélangez ensuite tous les ingrédients de la pâte sur le plan de travail fariné. Pétrissez la pâte, puis roulez-la en boule. Abaissez-la finement en carré à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Disposez dessus la préparation à base d'amandes en forme de bâtonnets, étalés les uns à côté des autres. Découpez la pâte tout autour des bâtonnets de farce, en laissant suffisamment d'espace pour la replier avec les doigts et emprisonnez la garniture à l'intérieur. Pincez les bords et coupez chaque carré obtenu en biais. Enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 20 minutes environ.

Gouza

(petits gâteaux farcis aux noix)

Pour 60 gâteaux

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : entre 50 et 60 minutes

Pour la pâte

2 yaourts nature
200 g de sucre glace
1 œuf entier
500 g de beurre ramolli
Farine

Pour la garniture

250 g de cerneaux de noix

Recette créée par Madame Alami, pâtissière à Marrakech.

Mélangez bien dans une grande terrine ou sur le plan de travail tous les ingrédients de la pâte en ajoutant suffisamment de farine pour obtenir une pâte moelleuse. Formez des petites boules. Hachez grossièrement les cerneaux de noix et passez-les à four modéré à 150 °C (th. 5) maximum, pendant 5 à 8 minutes. À l'aide d'un couteau pointu, fendez les boules de pâte en deux et remplissez-les de noix hachées. Appuyez sur le dessus avec le dos d'une fourchette pour décorer et mettez-les à cuire à four très doux à 140 °C (th. 4/5) sur une plaque pendant une petite heure.

Macarons Sévigné

Pour 24 macarons

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 7 minutes

Pour la pâte

220 g de chocolat noir
2 cuillerées à soupe d'eau
2 blancs d'œufs
250 g de sucre en poudre
150 g de poudre d'amandes

Pour la ganache

100 g de chocolat noir
2 cuillerées à soupe de crème fraîche
2 cuillerées à soupe d'eau

Commencez par réaliser les macarons : cassez le chocolat en morceaux dans une casserole à fond épais et mouillez-le avec l'eau. Battez les blancs d'œufs quelques instants à la fourchette puis incorporez le sucre et la poudre d'amandes. Remuez puis versez le chocolat fondu. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Beurrez à l'aide d'un pinceau trempé dans du beurre fondu une feuille de papier sulfurisé et chemisez-en la plaque du four. Versez la pâte dans une poche à douille unie de 1 centimètre de large et déposez des petits tas espacés sur le papier beurré. Passez délicatement un pinceau mouillé sur les petits tas pour les aplatir. Faites-les cuire 6 à 7 minutes à 200 °C (th. 6/7) puis placez le papier sulfurisé sur un torchon humide dès la sortie du four, de façon à décoller facilement les macarons. Préparez la ganache en faisant fondre à feu très doux au bain-marie le chocolat et la crème fraîche additionnés d'eau. Remuez pour obtenir une crème homogène et placez 1 cuillerée de ce mélange entre deux macarons pour les souder. Laissez refroidir et durcir la ganache avant de déguster.

Macarons fourrés à la framboise

Pour 20 macarons environ

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

125 g de poudre d'amandes
150 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
4 blancs d'œufs
1 grosse cuillerée à soupe de farine tamisée
125 g de framboises fraîches
1 pincée de sel
1 pot de confiture de framboises

Dans une terrine, mélangez la poudre d'amandes, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez 2 blancs d'œufs battus en neige pas trop ferme, la farine ainsi que les framboises passées au mixeur. Battez les 2 blancs restants en neige très ferme avec une pincée de sel et incorporez-les au mélange sans les briser. Chemisez la plaque à pâtisserie de papier de cuisson et munissez-vous d'une poche à douille à embout lisse. Versez la préparation dans la poche et formez des macarons de petite taille, en les espaçant pour qu'ils ne collent pas entre eux. Faites-les cuire 10 à 12 minutes à 180 °C (th. 6). Lorsqu'ils sont froids, assemblez-les deux à deux avec de la confiture de framboises.

Petits cornets fourrés à la crème et aux fruits rouges

Pour 24 cornets

Temps de préparation : 12 minutes
Temps de cuisson : 5 à 8 minutes maximum

Pour la pâte

4 œufs
250 g de sucre glace
120 g de farine

Pour la garniture

6 dl de crème fleurette
1 cuillerée à soupe de sucre glace
300 g d'un mélange de petits fruits rouges

Travaillez les œufs et le sucre dans une terrine au batteur électrique, jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux. Ajoutez délicatement la farine et mélangez bien. Le résultat obtenu ressemble à une pâte à tuiles ou à cigarettes russes. Beurrez la plaque du four et formez des petits tas circulaires assez minces à l'aide de deux cuillères à café. Espacez-les car ils ont tendance à beaucoup s'étaler à la cuisson. Enfournez entre 5 et 8 minutes à 180 °C (th. 6). Décollez-les aussitôt après leur sortie du four et déposez-les à cheval sur une bouteille en verre ou un rouleau à pâtisserie pour leur donner leur forme de cornet. Il faut agir vite de façon à ce que la pâte n'ait pas le temps de se solidifier. Laissez-les refroidir une fois formés. Pendant ce temps, montez la crème fleurette en chantilly avec le sucre et incorporez les fruits rouges lavés et parfaitement égouttés. Garnissez les cornets de ce mélange et servez.

Petits biscuits

60 idées de sablés, madeleines...

Des plus simples aux plus sophistiqués,
vous prendrez plaisir à faire et à déguster ces petits biscuits :
sablés à l'ancienne, langues-de-chat, madeleines, macarons au chocolat, palets aux raisins,
sans oublier gaufrettes fourrées à la vanille, sablés à la confiture et bien d'autres encore.
Un festival d'arômes et de couleurs pour tous les gourmands.

Prix France : 19,90 €
FT1260-04-X
9 782082 012607
www.editions.flammarion.com

Studio de création Flammarion